

Antipasti (前菜)

・グリーンオリーブのフリット	¥660
・トウモロコシ(ゴールドラッシュ)の冷製スープ (1カップ)	¥770
・焼き茄子の冷製、赤ピーマンとポロ葱のソース	¥880
・ブルスケッタ (3種類×2枚)	¥1,100
・トリッパと枝豆、玉ねぎ、ペコリーノチーズのレモン風味のサラダ	¥1,760
・生ハムとモルタデッラとサラミ・オリーブの盛り合わせ	¥1,870
・鮮魚のカルパッチョ	¥1,870
・茄子とチーズとトマトソースのオーブン焼き	¥1,870
・トマトと水牛のモッツァレラのカプレーゼとサラダ	¥2,200
・トリッパと玉葱、白インゲン豆の煮込みのオーブン焼き	¥2,200
・天使のエビとイカとお魚のフリットミスト	¥2,200
・マグロのタルタル、トリュフ風味のタップナード添え	¥2,420
・蛸とトマトとスペルト麦とバジルペーストのサラダ	¥2,420
・蛸とカポナータのトマト煮込みのオーブン香草パン粉焼き	¥2,420
・馬肉の生ハムのカルパッチョ仕立て、ルッコラ添え	¥2,750
・イベリコ豚の生ハム ベジヨータ (ホセリート社)	¥4,950
・手長海老のオーブン焼き (4尾)	¥5,500
・キャヴィア (18g瓶入)とサワークリームとブリニ (小さなパン)	¥8,800

Primi (パスタ)

・ニンニクと唐辛子のスパゲッティ (アーリオ オーリオ ペペロンチーノ)	¥1,650
・トマトソースとチーズのスパゲッティ (ポモドーロ)	¥1,760
・辛いトマトソースのペンネ (アラビアータ)	¥1,760
・オリーブとケッパーとアンチョビのトマトソースのスパゲッティ	¥1,760
・チーズとコショウのスパゲッティ (カッチョ エ ペペ)	¥1,760
・バジルソースとジャガイモとインゲンのスパゲッティ (ジェノベーゼ)	¥1,870
・炭焼職人風スパゲッティ (カルボナーラ)	¥1,980
・ミートソースのスパゲッティ (ボロネーゼ)	¥2,200
・しらすとカラスミのレモン風味のスパゲッティ	¥2,420
・サルデーニャ産のカラスミのスパゲッティ	¥2,420
・トリッパと辛いトマトソースのカサレッチ	¥2,420
・蛸と茄子のアラビアータのカサレッチ	¥2,420
・濃いイカ墨ソースのスパゲッティ	¥3,300
・漁師風リングイネ (ペスカトーレ)	¥3,300

自家製手打ちパスタ

・トマトソースのニョッキ	¥2,200
・タリアテッレ ボロネーゼ (ミートソース)	¥2,200
・鳥賊とブロッコリーとドライトマトとカラスミのオレキエッテ	¥2,420
・甲殻類(イカとエビ)と帆立とトマトのラグーのタリオリーニ	¥2,420
・蛸と茄子のアラビアータのタリアテッレ	¥2,420
・ポルチャーニ茸のタリアテッレ	¥2,750
・ゴルゴンゾーラチーズのニョッキ	¥2,750
・ラザニア (少々お時間いただきます。)	¥2,750
・オマール海老とトマトのタリアテッレ	¥3,850
・トウモロコシとタレツジョチーズのラヴィオリ、トリュフ添え	¥3,850
・サマートリュフのタリオリーニ	¥3,850

リゾット

・パルミジャーノチーズのリゾット	¥2,200
・ポルチャーニ茸のリゾット	¥2,750
・鴨とトレヴィスと赤ワインのリゾット	¥2,750
・ゴルゴンゾーラチーズのリゾット	¥2,750
・オマール海老とサフランのリゾット	¥3,850
・サマートリュフのリゾット	¥3,850

Secondi (メイン)

(税込)

・本日のお魚料理	¥2,750
・魚介の(エビ、イカ、タコ、お魚、貝) 香草パン粉焼き、トマトソース	¥3,300
・ズッパ ディ ペッシェ (魚介の具たくさんのスープ)	¥3,300
・手長海老のオーブン焼き (4尾)	¥5,500
・ふくどめ小牧場のチンタセネーゼ豚のグリル	¥3,300
・仔牛のカツレツ、ルッコラ添え	¥3,300
・仔牛のソテー、ポルチーニ茸のソース	¥3,300
・佐賀牛イチボ肉のタリアータ (グリルの薄切り)、ルッコラ添え	¥3,850
・オッソブッコ	¥3,850
・牛テールと豆の赤ワイン煮込み	¥4,950
・ニュージーランド産 仔羊のグリル	¥4,950
・近江鴨のグリル	¥4,950

Contorni (付け合わせ)

・グリーンサラダ	¥1,100
・ルッコラのサラダ	¥1,100
・白インゲン豆の煮込み	¥1,100
・ジャガイモのフリット	¥1,320

Dolce (デザート) *マークはアルコールを含む

•ジェラート

• バニラ ￥770 • キャラメル ￥770

• ピスタチオ ￥880 • 赤ワイン ￥880

• **PARADISO** (上記ジェラートの4種盛) ￥1,320
(パラディーズ)

*スプマンテのグラニテ ￥880

*カンパリのシャーベット、レモンオイルがけ ￥880

•黒トリュフのジェラート *少量 ￥2,200

•エスプレッソのセミフレッド ￥770

•シチリアのカッサータ ￥880

•ガトーショコラ (お好きなジェラートを添えて) ￥880

*フルーツのカクテルとふわふわのザバイオーネ ￥880

•**Tiramisu su su su.....** (ティラミス) ￥990

*桃のスープ、スプマンテのジェラート添え ￥1,210
(バニラのジェラートに変更できます！)

•パンナコッタ、マンゴーのグラニテ添え ￥1,210

*ビスコッティとデザートワイン ￥1,100